

Tres leches



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 6jaja
- 200 gšecera
- 300 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Preliv:

- 400 mlslatke pavlake
- 1 lmlijeka
- 200 mlkondenzovanog mljeka

I još:

- 500 ggotovog karamel preliva

Priprema

Bjelanjke umutite u cvrst snijeg; postepeno dodavajuci šecer. Dobro izmiksati, pa dodavati po jedan žumanjak, dok miksate. U smjesu dodati prosijano brašno sa praškom za pecivo, pa pažljivo sjediniti špatulom. Sipati u pleh, obložen papirom za pecenje.

Biskvit peci na 180 C oko 25 minuta.

Pecen biskvit izbockati vilicom, pa odstraniti papir. U pleh sipati pavlaku za šlag, pa vratiti biskvit (tako da donji dio biskvita bude okrenut gore).

Vilicom izbockati i drugu stranu biskvita. Sjediniti obicno i kondenzovano mlijeko, pa preliter preko toplog biskvita. Ostavite da biskvit upije mlijeko.

Premazati karamel kremom (ja sam koristila kupovni)! Dobro ohladiti u frižideru, pa rezati na parcad.

Savet